

济南传统小吃十八种（简介）

文/齐州邑人

泉城济南的小吃很多，我作为土生土长的老济南，有些小吃还没有品尝过。我网查了有关资料，找出十八种济南常见的特色小吃，供大家分享，让您有一些简单的了解。

1、甜沫

甜沫源于豫北地区的豆沫，后流传至山东济南，经改良后成为济南的一种特色传统小吃，是大众粥类美食。这是一种用小米面熬煮的咸粥，济南人又俗称为“五香甜沫”。在济南的众多小吃中，甜沫是最具特色的“招牌”名优小吃。济南的甜沫以“甜沫唐”店的最为有名。

甜沫名字的由来，我听过有一种传说，说过去，甜沫是往咸粥里添菜末，叫“添末”，后根据谐音大众改口称“甜沫”了，其实甜沫并不甜。这就是所谓济南二怪中的一大怪。

甜沫一般配以油条、馓子或烧饼食用，这是济南人最常见的早点之一。

甜沫里的辅材及佐料，有花生、花豆（或赤豆）、豆腐皮（或炸豆腐丁）菠菜、粉条、姜末、胡椒粉及盐等。我曾在家里做过甜沫，上面的材料我基本都放上了。有时候没有小米面，我就加入玉米面，但口感没有小米面做的甜沫细腻。

2、豆腐脑

相传古人用黄豆和盐卤炼丹时，意外得到了雪白细腻的豆腐脑，后成为汉民族一道著名的传统小吃。

全国各地都有豆腐脑，唯有泉城济南的豆腐脑，因为用泉水制作，格外细腻，口感特别甘糯爽滑。

我曾经去济南百花洲的泉水豆腐博物馆品尝豆腐脑，这里用泉水做的豆腐脑，口味与其他地方的豆腐脑是有点差别，感觉特别质嫩清香。在豆腐脑上点缀各种调料，再配上这里口味各异的小饼，食后满口余香。



油旋儿

6、盘丝饼

盘丝饼，始创于清末民初，已有一百多年的历史，是山东济南的传统名小吃，外形与油旋儿近似，是一种用抻面盘成圆饼状炸制的食品。其饼丝细如发丝，外观金黄，口感酥脆，故得名。盘丝饼搭配棒骨萝卜汤或酸辣汤，好吃极了。

7、油炸糕

济南的油炸糕，是济南的传统特色小吃。做油炸糕比较讲究，个儿小皮儿薄，皮用江米面，馅儿多为糖馅，有红糖、白糖两种。炸好后面皮金黄酥脆，馅心软糯，吃起来甜香酥嫩，回味无穷。

我小时候，邻居家就会做油炸糕，制作的特别好，经常给我家送来几个，让我们尝尝。



济南炸馓子

9、炸麻叶

济南炸麻叶，是济南人的传统休闲小吃。济南人做炸麻叶，用面粉、芝麻、盐、鸡蛋等和面，擀成薄皮，切成自己喜欢的形状，做个花型，放油锅里炸制而成。可以根据自己的口味做成甜、咸两种，炸好的麻叶色泽金黄、酥脆味香。

我小时候过年，每家都炸上一些麻叶。我记得母亲在和面时加入黑芝麻，炸制的麻叶又薄又香又脆，这是我们最喜欢吃的节日小食品。



济南麻团

13、锅贴

锅贴，是济南传统特色小吃之一。最常见的济南锅贴，是用猪肉作为主馅料，配上当季的时令蔬菜制作而成，口味丰富。济南锅贴与其他地方的锅贴不同之处，在于它的做法，济南锅贴两端没有封口，馅料微微露出，五、六个连成一排，底部油煎后呈金黄色，底皮酥脆，上部浅黄色稍软，吃起来酥脆绵香。

济南的锅贴以便宜坊的最为传统、正宗。



酱油螺丝

16、烤地瓜

济南的烤地瓜，材料用的地瓜即红薯，以山东出产的为最好，所以烤地瓜是山东济南的最正宗好吃。

我小时候的印象很深，街上有很多用大汽油桶做成的烤地瓜炉子，外面包上保温层，炉膛里放两层箅子，都是用铁条做成的。把生地瓜放在上面的一层，或挂在炉内四周，炉子下层是煤炉，用于烤制地瓜。烤熟的地瓜香甜软糯，香气诱人。

现在济南烤地瓜已用电炉烤箱，卫生环保。

17、高粱饴糖

高粱饴糖，山东的特产，是济南传统的名牌软糖品类糖果，一向以“弹、韧、柔”三性兼备而著称。吃起来粘牙，甘美爽口。其选用优质白砂糖、淀粉、麦芽糖浆、水、高粱粉等为主料，采用传统工艺、设备、稳火细工熬制而成。近几年来，又创制了许多新的花色品种、各种口味的高粱饴糖，如具有清凉解渴生津特点的薄荷饴

糖、止咳贝羚饴糖等，对预防治疗咳嗽伤风感冒有一定的疗效。

18、柿饼

济南的柿饼，是济南南部山区出产的特色小食品，有点像北京的果脯。柿饼的制作，将合柿去皮去核晾干，焖制发酵后产生一种白霜，这是柿子内的果糖，在去皮晾晒后形成的结晶，可入药，用于防治口舌生疮、口腔粘膜溃疡。这种柿饼，吃到嘴里甜腻适口，回味无穷。